



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1044\_2: Organizar el servicio de restauración en refugios y  
albergues de montaña”**

#### LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

---

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC1044\_2: Organizar el servicio de restauración en refugios y albergues de montaña”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:

## INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<b>1: Definir ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña, ajustándose al servicio demandado por los usuarios, para confeccionar menús específicos de entornos rurales y naturales.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Definir las ofertas gastronómicas del refugio o albergue de montaña para redactar menús específicos, determinándolas según: - Las necesidades, gustos y demanda de la clientela reales y potenciales. - El patrimonio gastronómico de la zona. - La dieta del deportista de montaña, en su caso. - El valor nutritivo de los alimentos. - La estacionalidad y caducidad de los productos. - La disponibilidad y oferta de productos locales. - Las posibilidades de abastecimiento y almacenamiento de géneros y productos culinarios. - Los medios físicos, humanos y económicos del establecimiento. - El equilibrio, tanto en la variedad como en el orden y los costes. - Las alergias y particularidades alimenticias de los usuarios. - Los equipos de conservación y elaboración de alimentos disponibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Prever las peticiones de menús específicos, ofertas para intolerancias y alergias, normas de dietética y nutrición garantizando la suficiencia y calidad de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Establecer el sistema de rotación de las ofertas gastronómicas del establecimiento permitiendo cambiarlas según la evolución de los hábitos y gustos de los usuarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Formalizar la presentación impresa o a través de soportes digitales como código de respuesta rápida (QR), entre otros, de las ofertas gastronómicas del establecimiento, teniendo en cuenta la categoría y tipo de alojamiento, los objetivos económicos, la imagen corporativa, la adaptación a usuarios con	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>1: Definir ofertas gastronómicas en refugios y albergues de montaña, ajustándose al servicio demandado por los usuarios, para confeccionar menús específicos de entornos rurales y naturales.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
necesidades especiales y las posibles adhesiones.				

<b>2: Informar a los usuarios utilizando un segundo idioma en su caso, sobre la oferta gastronómica del refugio o albergue de montaña y sobre las características de la gastronomía local para potenciar su venta.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Facilitar la información sobre la gastronomía local, platos objeto de elaboración en el establecimiento, especialidades de la casa y bebidas de forma que resulten atractivos para los usuarios, satisfagan su curiosidad y que la venta quede materializada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Atender la comanda, resolviendo todas las dudas que el usuario pueda plantear y ofreciendo en su caso alternativas a los gustos o necesidades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Atender las peticiones de los usuarios, transmitiendo la imagen corporativa de la empresa, confianza a los usuarios y facilidad en la venta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Mostrar la información de precios actualizada, visible y legible, utilizando medios físicos como cartas o tableros entre otros o digitales como códigos QR, entre otros, para que la lectura por parte de los usuarios, incluyendo adaptaciones para personas con discapacidad, quede facilitada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Exponer los alimentos y bebidas con fines promocionales, cumpliendo la normativa sobre conservación y seguridad alimentaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Asegurar la difusión de la oferta de productos, servicios y promociones especiales a través de los canales de comunicación y soportes físicos y digitales y con posibilidad de recibir comentarios y sugerencias por parte del público.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			

<b>3: Preparar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos poco complejos en refugios y albergues de montaña, adecuándose a las características de la zona, intereses de los usuarios, preservación del medioambiente, normativa aplicable higiénico-sanitaria y de alérgenos e interés comercial.</b>	1	2	3	4
3.1: Aprovisionar los géneros y utensilios para su utilización en la preparación y presentación de desayunos y elaboraciones culinarias, internamente, atendiendo a las necesidades del servicio, capacidad y condiciones de almacenamiento con que cuentan las instalaciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Preelaborar las materias primas para la confección de las elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas específicas de manipulación y/o tratamiento de alimentos en crudo y de conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Preparar los desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos del entorno rural y natural de acuerdo con la definición del producto, las técnicas de elaboración y la adaptación a peticiones específicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Envasar los productos gastronómicos artesanales, en su caso, aplicando las técnicas de elaboración y conservación, normativa aplicable higiénico-sanitaria y presentación comercial cuidada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Adecuar los utensilios y equipos utilizados para su uso, realizando su limpieza, mantenimiento y puesta a punto con la frecuencia, productos y procedimientos establecidos en función de su tipología.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Utilizar los equipos y medios energéticos establecidos para los procesos, evitando consumos, costes, desgastes y riesgos innecesarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Procesar los residuos generados en los procesos culinarios, separándolos, almacenándolos y gestionándolos siguiendo la normativa aplicable en materia de residuos sólidos urbanos R.S.U.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Desarrollar el servicio de alimentos y bebidas en refugios y albergues de montaña, de acuerdo con normas sencillas de servicio y atendiendo las peticiones de los usuarios, normativa higiénico-sanitaria y sobre prevención de riesgos laborales para satisfacer necesidades, calidad y expectativas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Ejecutar las operaciones de limpieza y puesta a punto de mobiliario, equipos, útiles y menaje de trabajo necesarios para el servicio, teniendo en	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Desarrollar el servicio de alimentos y bebidas en refugios y albergues de montaña, de acuerdo con normas sencillas de servicio y atendiendo las peticiones de los usuarios, normativa higiénico-sanitaria y sobre prevención de riesgos laborales para satisfacer necesidades, calidad y expectativas.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
cuenta número de usuarios, tipología de la oferta y optimización del espacio disponible, para que la consecución de los objetivos quede alcanzada.				
4.2: Montar/desmontar las mesas o vajilla, en caso de requerirse la colaboración de los usuarios, siguiendo los protocolos de orden y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Ejecutar el servicio de alimentos y bebidas: - Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud de la clientela. - Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento establecidos en el proceso culinario. - Manteniendo la actitud de servicio mediante la aplicación de técnicas, normas de protocolo y respeto al usuario. - Disponiendo del dispositivo antiatragantamiento OVACE (Obstrucción de la Vía Aérea por Cuerpo Extraño). - Transportando el material desbarasado a la cocina con rapidez, eficacia y seguridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Exponer los alimentos, bebidas, útiles y menaje, en caso de autoservicio, cumpliendo la normativa sobre seguridad alimentaria, e informando a los usuarios sobre las normas y procedimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Ejecutar las técnicas de limpieza y orden, asegurando que la normativa aplicable higiénico-sanitaria quede cumplida y los servicios siguientes concretados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Atender las contingencias, rupturas y anomalías generadas durante el servicio, resolviéndolas con los medios disponibles, para la continuidad del mismo y calidad del proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Recibir y despedir los usuarios con cordialidad, atendiendo sugerencias y reclamaciones con amabilidad y respeto, para detectar posibles deficiencias y posibilidades de mejora.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>